



Schule auf dem Bauernhof (SchuB)

Wichtiges auf einen Blick



Lebensmittel



Raumplanung



Sicherheit



Versicherung

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
A Sachgemässer Umgang mit Lebensmitteln	4
B Sicherheit auf dem Betrieb	7
C Raumplanung	8
D Infos zu Haftpflicht- und Unfallversicherungen	12
E Nationales Forum SchuB	14
Impressum	15

Vorwort

Sicherer Umgang mit Lebensmitteln, Vorgehen im Bereich Raumplanung, Fragen der Sicherheit und Schutz mit Versicherungen – Das sind Themen die SchuB-Anbieterinnen und SchuB-Anbieter in ihrer Arbeit mit Schulklassen immer häufiger begegnen und nicht selten eine gewisse Unsicherheit hervorrufen.

Der Empfang von Schulklassen als paralandwirtschaftliches Angebot auf dem Bauernhof ist von den vier Themen betroffen.

Im vorliegenden Dokument stellt das Nationale Forum Schule auf dem Bauernhof (Forum SchuB) allen Anbieterinnen und Anbietern eine kurze Orientierungshilfe zur Verfügung. Ziel der Broschüre ist es, in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Raumplanung, Haftpflicht und Unfallverhütung allgemeinverbindliche Leitlinien aufzuzeigen, Vorgehensweisen zu erläutern und zusätzliche Informationsquellen zu erschliessen. Das Heft soll den Benutzern Sicherheit geben, in dem es auf Rahmenbedingungen im Umgang mit Gästen auf dem Hof hinweist und sie nicht mit einer grossen Menge von Auflagen weiter verunsichern oder gar abschrecken.

In allen Themenbereichen gibt es kantonsspezifische Besonderheiten. Wir verzichten im Dokument auf eine ausführliche Gesetzessammlung und Ausbreitung von Details und kantonaler Grundlagen. Wichtig ist, dass sich Anbieterinnen und Anbieter bei konkreten Fragen an die jeweiligen Spezialisten in der kantonalen Beratung wenden oder sich beim Schweizerischen Bauernverband zusätzliche Informationen einholen.

Mit dem Motto «Vorbeugen ist besser als Heilen» wünscht das Forum SchuB allen Anbieterfamilien viele spannende und problemfreie SchuB-Erlebnisse, mit der nötigen rechtlichen Sicherheit und Rückendeckung.

Forum SchuB, Juli 2010

A Sachgemässer Umgang mit Lebensmitteln

Sinn des Lebensmittelgesetzes und der Hygieneverordnung ist der Schutz der Gesundheit, ein hygienischer Umgang mit Lebensmitteln, die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Lebensmittel sowie der Schutz der Konsumenten vor Täuschungen.

Es gilt:

- a) **Wer Lebensmittel verarbeitet, behandelt und abgibt, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde (Lebensmittelinspektorat) zu melden.**
- b) **Ausgenommen ist die gelegentliche Abgabe in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten und Ähnlichem.**

Zu a) Verpflegung auf dem Bauernhof

Wer Verpflegung auf dem Bauernhof anbietet, z.B. Gastronomie, Übernachtung mit Frühstück oder Ähnliches, muss sich anmelden und gewährleisten, dass er das Lebensmittelgesetz einhält. Das bedeutet, er muss ein Selbstkontrollkonzept für seinen Hof entwickeln und die Kontrollen schriftlich festhalten. Bieten solche Betriebe ausserdem «Schule auf dem Bauernhof» an, so müssen sie diese Aktivität nicht noch zusätzlich melden.

Zu b) Gelegentliche SchuB-Anlässe

Betriebe, die keinerlei kommerzielle Verpflegung auf dem Bauernhof anbieten und nur gelegentlich einen SchuB-Anlass durchführen, sind eine solche Ausnahme. Die Lebensmittelinspektoren der sieben Kantone, in denen es die meisten SchuB-Anbieter gibt, sind sich darüber einig, denn

- es findet gelegentlich statt: Die meisten Anbieter haben maximal 1-5 Anlässe pro Jahr. (Betriebe, die mehr Anlässe pro Jahr haben und nicht ohnehin schon gemeldet sind, sollten dies telefonisch dem zuständigen Lebensmittelinspektor melden.)
- es werden nur sehr wenige Personen verköstigt (ein bis zwei Schulklassen pro Anlass).
- die Verpflegung ist nicht der Hauptzweck. Es steht die Vermittlung von Wissen über die Primärproduktion im Vordergrund.
- die Verpflegung ist keine professionelle Einnahmequelle. Die Entschädigung für die Bauernfamilie ist in erster Linie für den Aufwand für die Führung durch den Betrieb und die Workshops/Posten.
- werden in den Workshops Lebensmittel verarbeitet, degustiert oder gegessen, so ist dies als Demonstration und nicht als Verpflegung zu betrachten.

Da SchuB-Anlässe nicht meldepflichtig sind, muss auch nicht zwingend ein schriftliches Selbstkontrollkonzept erarbeitet und ständig nachgeführt werden.

! **Dennoch:** Als Gastgeber/in für einen SchuB-Anlass verpflegen Sie Drittpersonen und unterstehen somit dem Lebensmittelgesetz und seinen Verordnungen, d.h. Sie tragen die Verantwortung, dass niemand krank oder getäuscht wird und dass die Lebensmittel hygienisch behandelt werden. Tritt ein Schaden ein, wird das kantonale Lebensmittelinspektorat der Sache nachgehen. Bei einem Verschulden haften Sie als Anbieter dafür!

Gute Herstellungspraxis (GHP)

Ein wesentlicher Faktor, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, ist die Gute Herstellungspraxis (GHP). Die wichtigsten Punkte der GHP im Hygiene-Bereich sind:

- Einwandfreie Rohmaterialien
- Saubere Gewinnung, Verarbeitung und Lagerung
- Sachgerechte Kühlhaltung und Erhitzung

In der Praxis heisst das z.B.

- Dort wo Lebensmittel verarbeitet werden, gibt es keine Tiere.
- Rein (z.B. geputzter und gewaschener Salat) und Unrein (z.B. Salat mit Erde aus dem Garten) trennen.
- Hände waschen vor dem Verarbeiten und nach anderen Tätigkeiten zwischendurch (insbesondere nach dem Gang aufs WC). Dies sollten auch die Kinder in den Workshops machen.
- Kühlschrantemperatur einhalten. Die neuen Geräte haben ein Thermometer eingebaut. Bei älteren legen Sie eins hinein.
- Nur einwandfreie Lebensmittel verwenden und möglichst frisch zubereiten.
- Bewahren Sie bei zugekauften Produkten den Beleg auf (Laden, Produkt, Menge, Datum müssen ersichtlich sein). Damit können Sie bei Schwierigkeiten nachweisen, woher ein Lebensmittel stammt.
- Heikle Speisen: Rohmilch und Rahm nur abgekocht abgeben; Eier nur in gekochten Speisen abgeben, kalte Speisen mit rohen Eiern weglassen (z.B. Mousse, Glace, Tiramisù, Mayonnaise); Hackfleisch innert 24 Stunden kochen; Geflügel vollständig durchkochen.
- Lassen Sie sich vom Lehrer vorher informieren, ob Allergiker kommen.

Erweiterung zu b) Schullager

Bei einem Lager steigt die Verantwortung, da die Schulklasse mehrmals auf Ihrem Betrieb verpflegt wird.

Führen Sie gelegentlich (= 1mal pro Jahr) ein Schullager durch, so ist dies ebenfalls nicht meldepflichtig (Ausnahmen: TG, LU. Beim Lebensmittelinспекtorat telefonisch melden, dass ein Lager durchgeführt wird. In anderen Kantonen dann, wenn Sie unsicher sind). Ähnlich wie im Pfadilager oder Skilager gehen die Lebensmittelkontrolleure der Sache nach, wenn ein Schadensfall auftritt. Um einen solchen zu verhindern, wenden Sie die oben erwähnten Punkte der GHP an und zusätzlich

- erstellen Sie einen Menüplan und bewahren Sie diesen mindestens 1 Monat auf.
- Alle Reste, die Sie und ihre Familie nicht selbst essen, werden entsorgt (sie dürfen nicht aufbewahrt und für die Drittpersonen wieder aufgewärmt werden!).

Ergänzende Literatur zur Gästebewirtung

Wer sich intensiver mit der GHP befassen möchte, findet praktische Hilfestellung in

Selbstkontrolle in der Direktvermarktung und Gästebewirtung

Der Ordner dient zur Erstellung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss Lebensmittelgesetz. Er enthält alle notwendigen Formulare, eine praktische Anleitung und die Broschüre Gesetzliche Bestimmungen in der Direktvermarktung. Die Verwendung dieses Ordners wird von den kantonalen Lebensmittelkontrolleuren empfohlen.

Ausgabe 2009, 153 Seiten, Fr. 25.00

Gastronomie auf dem Bauernhof

Ordner über den Aufbau gastronomischer Dienstleistungen. Themen: Voraussetzungen; Gesetze, Finanzen, Angebot, Degustationen, Service, Gestaltung, Buffet, Arbeitsorganisation, Qualität, Werbung, Fallbeispiel, Adressen, Checklisten, Merkblätter und Formulare

Ausgabe 2010, 184 Seiten, Fr. 32.00



Ordner Wirtschaftlichkeit im Agrotourismus

Soeben erschienen, 9 Fallbeispiele (Ferienwohnung, Camping, Köstlichkeiten auf der Alp, Gastronomie, I.-August-Brunch, Angebote für Kinder, Bauernhof erkunden, Schule auf dem Bauernhof, Trekking), Vergleich mit Daten aus dem Ausland.

Weiterbildungsangebote aller Kantone im Agrotourismus

Via Website www.agridea-lindau.ch > Kurse > weitere Anlässe.

Bezugsadresse:



AGRIDEA
Eschikon 28
CH-8315 Lindau
Tel. 052 354 97 00
Fax 052 354 97 97
kontakt@agridea.ch
www.agridea.ch

B Sicherheit auf dem Betrieb

Auf landwirtschaftlichen Betrieben geschehen mehr Unfälle als im übrigen Gewerbe. Gästen sind mögliche Gefahren auf einem Bauernhof kaum bekannt; Kinder und Jugendliche sind neugierig und möchten entdecken und erforschen.

Um Unfälle zu vermeiden, gilt es zwei Punkte zu befolgen:

a) Prävention und Information

Sie sind verpflichtet, Gefahrenquellen auf dem Hof auszuschalten und Lehrpersonen, Schüler und Schülerinnen zu informieren (Werkeigentümergehaftung).

Sichern Sie gefährliche Stellen auf Ihrem Betrieb, z.B. Gülleloch abdecken, Treppen und Leitern sichern, Schlüssel versorgen, giftige Pflanzen entfernen!

Die Beratungsstelle für Unfallverhütung BUL bietet die Broschüre «Gäste auf dem Bauernhof» und eine Checkliste «Agrotourismus» an, die auch für SchuB geeignet sind. Gerne macht die BUL mit Ihnen einen Sicherheits-Check auf Ihrem Betrieb. Dieser ist kostenpflichtig, AGRISANO-Versicherte und agriTOP-Kunden erhalten eine Ermässigung. Weiter Informationen dazu finden Sie unter www.bul.ch.

Besprechen Sie bereits vorher mit der Lehrerin, dem Lehrer mögliche Gefahren auf dem Hof. Führen Sie die Kinder ein in die Welt des Bauernhofs und sagen / zeigen Sie ihnen, was erlaubt ist und was nicht. Stellen Sie Regeln auf und erklären Sie diese anschaulich.

b) Aufsichtspflicht

Bei einem Schulanlass wie Exkursionen oder SchuB bleibt die Aufsichtspflicht beim Lehrer. Da Sie aufgrund von a) ebenfalls verantwortlich sind und im Schadensfall haften (siehe auch Kapitel Versicherungen), ist es wichtig, dass Sie die Aufsicht und mögliche Gefahren gemeinsam besprechen. Legen Sie mit der Lehrperson fest, wie Sie gemeinsam Unfälle vermeiden werden.

C Raumplanung

Es gibt verschiedene Gründe, warum Raumplanung für die (Land-)Wirtschaft immer mehr an Bedeutung gewinnt: Qualitativ hochwertige Flächen werden knapper, Strukturen und Bedürfnisse ändern sich, Nutzungskonflikte nehmen zu und der Standortwettbewerb wird härter. Ziel der Raumplanung ist es, die vielen unterschiedlichen Bedürfnisse an unseren Lebensraum aufeinander abzustimmen und so für eine nachhaltige Entwicklung des «Raumes Schweiz» zu sorgen.

Das Bundesgesetz über die Raumplanung hält dafür Planungsziele und -grundsätze fest. Diese dienen den durchführenden Behörden als verbindliche Leitlinien bei Entscheidungen. Die Grundsätze sind jedoch weder abschliessend noch widerspruchsfrei, was immer wieder zu Unsicherheit und Fragen führt.

Kurze Einführung in die Raumplanung

Eines der Hauptziele der Raumplanung stellt die Trennung von Baugebiet und Nichtbaugebiet dar. Diese Trennung ist aus landwirtschaftlicher Sicht wichtig und existenziell.

Innerhalb der Bauzonen regelt der Zonenplan zusammen mit dem Baureglement die baulichen Möglichkeiten und zulässigen Nutzungen.

Ausserhalb der Bauzonen kommt das eidgenössische Raumplanungsgesetz mit seiner Verordnung zur Anwendung. Grundsätzlich können sämtliche Bauten und Anlagen, die für die Erzeugung landwirtschaftlicher oder gartenbaulicher Produkte erforderlich sind, als zonenkonform bewilligt werden. Die entscheidende Frage für die Zonenkonformität ist demnach, ob die zur Diskussion stehenden Bauten für die Produktion landwirtschaftlicher oder gartenbaulicher Erzeugnisse nötig sind und nicht, auf welche Weise die Produkte erzeugt werden. Dieser Grundsatz unterliegt aber vielen Einschränkungen.

Zonenkonform sind weiter Bauten, die der Aufbereitung / Verarbeitung, der Lagerung oder dem Verkauf landwirtschaftlicher oder gartenbaulicher Produkte dienen, wenn die Produkte in der Region und zu mehr als der Hälfte auf dem Standortbetrieb oder auf den in einer Produktionsgemeinschaft zusammengeschlossenen Betrieben erzeugt werden, die Aufbereitung, Lagerung oder der Verkauf nicht industriell-gewerblicher Art ist und der landwirtschaftliche oder gartenbauliche Charakter des Standortbetriebs gewahrt bleibt.

Der Gesetzgeber ist der Meinung, dass der Landwirt / die Landwirtin seine / ihre Produkte auch verkaufen darf. Der Verkauf umfasst Verkaufslokalitäten inklusive Degustationsräumen. Sobald jedoch eine Bewirtung stattfindet, ist dies eine nichtlandwirtschaftliche Tätigkeit und fällt bewilligungstechnisch unter den nichtlandwirtschaftlichen Nebenbetrieb nach Art. 24b RPG mit den entsprechenden Auflagen.

Seit der Teilrevision 2007 kennt das Raumplanungsrecht **drei Typen des Nebenbetriebes**. So gibt es

- die «altrechtlichen» Nebenbetriebe ohne engen sachlichen Bezug zum Landwirtschaftsbetrieb (z.B. kleine Schreinerei, kleine mechanische Werkstätte für Landmaschinen)
- die «paralandwirtschaftlichen» Nebenbetriebe mit engem Bezug zum landwirtschaftlichen Gewerbe
- und die temporäre Paralandwirtschaft.

Unter paralandwirtschaftliche Nebenbetriebe fallen etwa Gästezimmer auf dem Bauernhof, «schlafen im Stroh», Besenwirtschaften, Gastbetriebe auf den Sömmerungsbetrieben, Wellness-Angebote wie Heubäder oder sozialtherapeutische Angebote oder eben SchuB, bei denen das Leben auf dem Bauernhof einen wesentlichen Teil der Betreuung ausmacht.

Für SchuB gilt grundsätzlich:

Das herkömmliche SchuB-Angebot ist nicht baubewilligungspflichtig.

Es braucht jedoch eine entsprechende Bewilligung (Baubewilligung, Wirtebewilligung, Brandschutzbewilligung.etc.), falls im Zusammenhang mit SchuB

- Verpflegung angeboten wird.
- Übernachtung angeboten wird.
- ein Raum zu einem Theorieraum umgebaut wird.
- ein Raum zu Sanitäreinrichtungen umgebaut wird.
- ein Mehrverkehr entsteht, ab dem sich Nachbarn stören können.



Das Wichtigste für SchuB in Kürze

- Die erste Ansprechstelle für Bewilligungen ist der Gemeinderat oder die Bauverwaltung.
- Es braucht nicht immer eine bauliche Massnahme, damit es von Gesetzes wegen eine Baubewilligung braucht. Auch die Nutzungsänderung einer Fläche selbst ohne Gebäude mit Auswirkungen auf die Umgebung genügt bereits zur Baubewilligungspflicht (Zweckänderung ohne bauliche Massnahmen gemäss Art. 24 a Raumplanungsgesetz).
- Planen Sie Ihr SchuB-Angebot mit Übernachtungs- oder Verpflegungsangeboten zu erweitern? Dann überlegen Sie sich rechtzeitig, auf welche Bereiche Ihres Betriebes dieser Entscheid ebenfalls noch Auswirkungen hat. In den meisten Fällen kommen zu den Abklärungen der Raumplanung auch noch die des Brandschutzes, Abwassers, Lebensmittelgesetzes etc. hinzu.
- Wenn Dritte die Gemeinde über Ihre Zusatz-Aktivitäten im Zusammenhang mit SchuB informieren, so hat die Gemeinde Handlungspflicht. Die Gemeinde hat dann ein Baugesuch einzufordern und gleichzeitig die Nutzung/das Angebot vorderhand bis zum Abschluss des Verfahrens zu verbieten. Erfüllt der bestehende Bau oder der Nutzungszweck nicht den gesetzlichen Rahmenbedingungen, kann dies im schlimmsten Fall ein Nutzungs- / Angebotsverbot oder - im Falle von baulichen Massnahmen - eine Rückbauverfügung zur Folge haben. Es ist deshalb wichtig, die rechtlichen Möglichkeiten und Bedingungen zu kennen, damit das entsprechende Gesuch respektive Ihr Projekt den rechtlichen Rahmen einhält und eine Bewilligung erteilt werden kann.

Matrix zur Wahl der erforderlichen Gesuchsverfahren

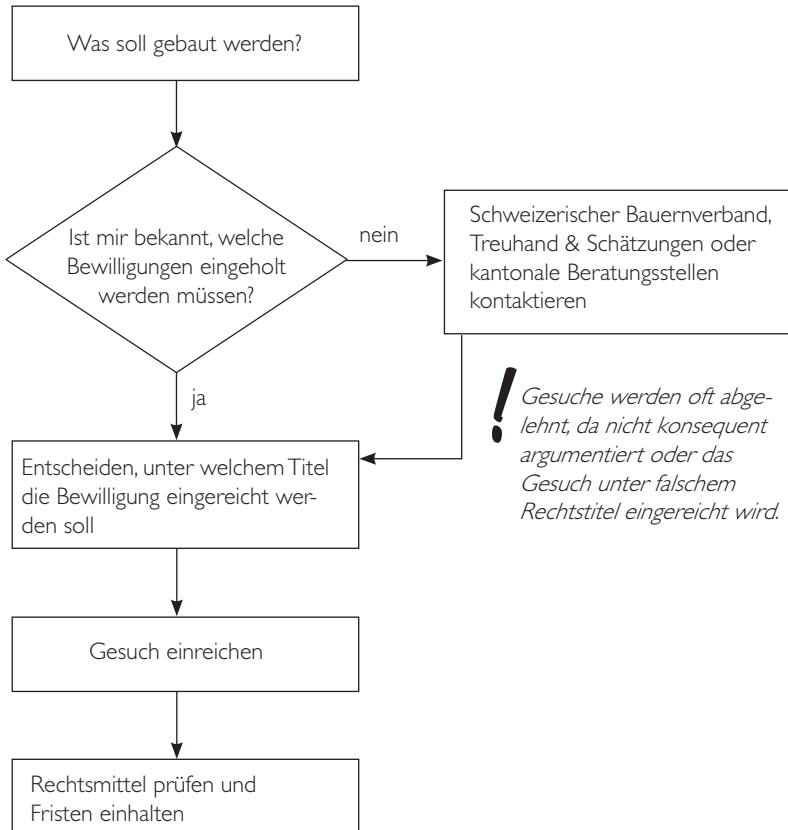
Erforderliches Vorgehen	Angebot	Schub auf dem Feld/Betrieb	Umnutzung als Theorieraum	Einbau Sanitäranlagen und/oder Umbau in Theorieraum	Regelmässige Verpflegung in einem separaten Raum	Regelmässige Durchführung von Projekt-Kinder werden von Eltern mit Autos gebracht
Kein Gesuch/Verfahren erforderlich Info an Gemeinde wird empfohlen	X					
Nutzungsänderungsgesuch		X				X
Baugesuch			X	X	X	
Wirtschaftsbewilligung				X	X	
Lebensmittelrechtliches Gesuch (Hygienevorschriften)			X*	X	X	
Brandschutztechnisches Gesuch				X	X	

* Beim Einbau einer Toilette sollen die geltenden Hygienevorschriften beachtet werden, damit bei einer späteren Angebotsweiterung die Sanitäranlage erweiterbar ist und diesen Vorschriften schon genügt. (Vermeidung von Mehrfachinvestitionen durch langfristige Planung).

Sind Sie nicht sicher, ob oder welche Bewilligungen Sie einholen müssen? Oder welche Abklärungen Sie im Vorfeld eines Gesuchs treffen sollten?

Bevor Sie die regionalen und kantonalen Behörden kontaktieren, kann es hilfreich sein, sich an eine unabhängige Auskunftsstelle wie den Schweizerischen Bauernverband, Treuhand & Schätzungen, Laurstrasse 10, 5200 Brugg, Tel 056 462 52 71 oder an die kantonalen Beratungsstellen zu wenden. Man ist Ihnen gerne behilflich bei der Abklärung und Vorbereitung von Gesuchen.

Ablauf Gesuchsvorbereitung



D Infos zu Haftpflicht- und Unfallversicherungen

Ferien auf dem Bauernhof, Schlaf im Stroh, Schule auf dem Bauernhof, Campingplatz, Rösslifahrten, begleitetes Trekking mit Pferden etc.; die Liste lässt sich beliebig erweitern. Mit solchen Angeboten kann das typische Tätigkeitsgebiet der Landwirtschaft überschritten werden. Deshalb ist der Versicherungsschutz bei der Aufnahme solcher Tätigkeiten zu überprüfen.

Unfallversicherung

Die Unfallversicherung ist Sache jedes Gastes. Alle Personen mit Wohnsitz in der Schweiz sind obligatorisch gegen Unfall versichert. Wenn die Gäste auf dem Betrieb mithelfen, gelten sie als Aushilfen; der Betrieb ist entsprechend für die Unfallversicherung verantwortlich. In diesem Fall ist eine Aushilfeversicherung sinnvoll.

Haftpflichtversicherung

Wenn ein Gast auf dem Betrieb verunfallt, ist das eine von vielen Situationen, die zu Schadenersatzforderungen führen kann. Für die Frage: «Wer haftet für den Schaden» ist entscheidend, ob den Anbieter ein Verschulden trifft. Wenn ein Gast eine nach den Vorschriften erstellte und gesicherte Treppe hinunterfällt, ist dies sein eigenes Verschulden. Seine Unfallversicherung muss die Kosten übernehmen. Anders ist es, wenn der Unfall aufgrund eines nicht abgedeckten Wasserschachtes verursacht wird. Sofern dem Anbieter ein Verschulden nachgewiesen werden kann, weil er gefährliche Stellen nicht genügend gesichert hat, wird er ersatzpflichtig. Seine Haftpflichtversicherung übernimmt den Schaden, jedoch nur unter der Voraussetzung, dass sie richtig abgeschlossen wurde.

Erlebniswelt Bauernhof

Agrotouristische Angebote auf dem Bauernhof sind sehr beliebt. Diese Erlebnisangebote sind zwar vom Landwirtschaftsbetrieb abhängig, können aber nicht mehr als landwirtschaftliche Tätigkeiten im eigentlichen Sinn bezeichnet werden. Um eine Deckungslücke bei einem Haftpflichtschaden zu vermeiden, wird deshalb dringend empfohlen, beim Haftpflichtversicherer eine schriftliche Deckungszusage für diese Tätigkeiten zu verlangen.

Beispiele:

- Ferien auf dem Bauernhof
- Schlaf im Stroh
- 1. August-Brunch
- Schule auf dem Bauernhof
- usw.

Ein kleiner Hotelbetrieb

Gäste übernachten zum Beispiel in der angebotenen Ferienwohnung, welche losgelöst vom Landwirtschaftsbetrieb vermietet wird. Die Gründe, welche zu Schadenersatzforderungen der Gäste führen können, sind vielfältig. Unfall im unbeleuchteten Treppenhaus, Hundebiss, Gepäck wird aus der Wohnung gestohlen usw.; die Liste könnte beliebig fortgesetzt werden. Da das Vermieten einer solchen Ferienwohnung nicht als landwirtschaftliche Tätigkeit betrachtet werden kann, übernimmt die landwirtschaftliche Haftpflichtversicherung solche Schäden nur, wenn das Risiko «Beherbergung von Gästen» speziell versichert ist. Für die nicht landwirtschaftlich genutzten Gebäude, ist eine spezielle Versicherung der Grundeigentümerhaftpflicht nötig.

Sind weitere Zusatzversicherungen nötig?

Grundsätzlich stellt sich die Frage, ob eine Tätigkeit direkt mit dem Landwirtschaftsbetrieb verbunden ist oder nicht. Vom Betrieb unabhängige Tätigkeiten gelten als Sondergefahren und müssen zusätzlich in der Police aufgeführt sein, damit die Haftpflicht genügend abgedeckt ist. Diese Sondergefahren haben meistens eine zusätzliche Prämie zur Folge. Wenn nach Abschluss der Haftpflichtversicherung neue Tätigkeiten hinzukommen, sind diese heute bei den meisten Gesellschaften über eine so genannte Vorsorgeversicherung gedeckt. Der Betriebsleiter ist allerdings verpflichtet, diese Gefahrenerhöhung der Versicherung zu melden.

Als Sondergefahren zählen bei den meisten Versicherungsgesellschaften:

- Bergführer; Skilehrer
- Betreiben von Seilbahnen
- Betriebszweige wie Bäckerei, Metzgerei, Gastwirtschaft usw.

Gebäudeversicherung

Bei der Umnutzung von landwirtschaftlichen Gebäuden, muss dies der zuständigen Gebäudeversicherung gemeldet werden. Die Brandschutzmassnahmen sind entsprechend dem Umnutzungszweck anzupassen.

Achtung: Die Beherbergung von Gästen in landwirtschaftlichen Gebäuden braucht eine von der Gemeinde oder dem Kanton ausgestellte Brandschutzbewilligung.

Beratung

Bei Fragen über Versicherungen aller Art wenden Sie sich an die neutrale landwirtschaftliche Versicherungsberatungsstelle, die entweder dem kantonalen Bauernsekretariat oder der regionalen Agrisano-Geschäftsstelle angeschlossen ist oder an den Beratungsdienst von SBV Versicherungen in Brugg, Tel. 056 462 51 55.

Es lohnt sich!



Aeschbacher Andreas
Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID)
Weststrasse 10
3000 Bern 6
Tel. 031 359 59 78
aeschbacher@lid.ch

Hofstetter Mirjam
Schweizerischer Bauernverband
Laurstrasse 10
5200 Brugg
Tel. 056 462 51 11
mirjam.hofstetter@sbv-usp.ch

Bailly Martine
Agence d'information agricole romande (AGIR)
Jordils 3
1000 Lausanne 6
Tel. 021 613 11 31
info@agirinfo.com

Murenzi Madeleine
Chambre neuchâtoise d'agriculture et de
viticulture (CNAV) – conseil & formation
Route de l'Aurore 4
2053 Cernier
Tel. 032 889 36 30
madeleine.murenzi@ne.ch

Caduff Anita
Agro-Image
Biohof Fluofeld
6414 Oberarth
Tel. 079 755 39 61
info@agro-image.ch

Ogna-Tomaszewska Anita
Unione Contadini Ticinesi
Via Gorelle
6592 S. Antonino
Tel. 091 851 90 97
anita.ogna@agriticino.ch

Guignard Dori
Rue du Carré 22
1439 Rances
Tel. 024 459 20 64
diguignard@bluewin.ch

Rychener Susanne
Bauernhof Salwideli
Salwideli
6174 Sörenberg
Tel. 041 488 15 58
info@bauernhof-salwideli.ch

Hemmerlein Irmgard
AGRIDEA Lindau
Eschikon 28
8315 Lindau
Tel. 052 354 97 18
irmgard.hemmerlein@agridea.ch

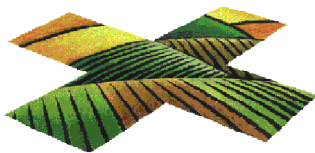
Zufferey Michèle
AGRIDEA Lausanne
Jordils 1
1000 Lausanne 6
Tel. 021 619 44 63
michele.zufferey@agridea.ch

Impressum

Forum Schule auf dem Bauernhof (SchuB)
Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID)
Weststrasse 10
3006 Bern

Tel. 031 359 59 77

www.schub.ch



**GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.
PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.**

www.landwirtschaft.ch